

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 13.11.2023 – 17.11.2023

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Vollkornnudeln(A) mit Champignons in Rahmsauce</p> <p>Menü 2: Tortellini (A,C,G) mit Kräuterrahmsauce</p> <p>Dessert: Fruchtjoghurt (G)</p>
DI	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Paniertes Hähnchenschnitzel(A) mit Linguine(A) und Tomatensauce</p> <p>Menü 2: Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Porree, Kohlrabi) mit Nudeln, Brötchen</p> <p>Dessert: Obstvariation</p>
MI	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Gemüsefrikadelle (A1,C) mit gebratenen Kartoffeln</p> <p>Menü 2: Milchreis mit Zimt und Zucker</p> <p>Dessert: Apfelkompott</p>
DO	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Fischfrikadelle (A,G,J) mit Remouladensauce, Stampfkartoffeln</p> <p>Menü 2: Vegetarische Hackbällchen(A1,A3,C,F) mit Currysauce, Reis</p> <p>Dessert: Clementine</p>
FR	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Kartoffelgnocchi (A,C) mit Gemüsestreifen (Porree, Karotten, Kohl)</p> <p>Menü 2: Rosenkohl- Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken (G)</p> <p>Dessert: Quarkspeise</p>

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz. **Allergenkezeichnung:** *A-glutenhaltiges Getreide, *B-Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, *C-Eier, *D-Fische, *E-Erdnüsse, *F-Soja, *G-Milch, *H-Schalenfrüchte/Nüsse, *L-Sellerie, *M-Senf, *N-Sesam, *O-Schwefeldioxid u. Sulfid-Salze, *P-Lupinen, *Q-Weichtiere, *A1-Weizen, *A2-Roggen, *A3-Gerste, *A4-Kaschunüsse (Cashewnüsse), *H5-Pecannüsse, *H6-Paranüsse, *H7-Pistazien, *H8-Macadianüsse

Kontakt zur Küche:

Kay Heimbucher

Tel: 05068-466130

in der Zeit von 06:30 bis 13:00 Uhr

kay.heimbucher@cjd.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit Ihrer Küche Elze unter:<https://www.cjd-elze.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/>

